






## MENU SEPTEMBRE 2018

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Entrée</b> 	Macédoine de légumes	<b>Salade de tomates</b>	<b>Radis</b> beurre	<b>Concombre</b> à la crème	<b>Chou-fleur</b>	<b>Melon</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade d'épeautre</b>
<b>Plat</b> 	Dos de merlu	<u>Filet de poulet</u>	Petit brin de veau	<u>Saucisse</u>	Pâtes à la bolognaise	<u>Rôti de bœuf</u>	Steak de thon	<u>Œufs durs</u>
<b>Légumes</b> 	Ebly	Côtes de blettes	Ratatouille	Moquette de Vendée Salade	Salade	Haricots verts	Riz d'or	Epinards Béchamel
<b>Fromage</b> 		Fromage		Fromage		Fromage	Fromage	
<b>Dessert</b> 	Crème brûlée	Fruit	Semoule au lait	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Fruit cuit	Yaourt à boire

**Vert** : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : GAEC Jeannière frères, ...).

**Rouge** : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie, Prodirest-La Roche sur Yon)

*Les menus peuvent changer selon les livraisons.*

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Entrée</b> 	Taboulé	Salade de perles	<b>Salade de choux</b>	Salade de gésiers	Salade de pâtes	<b>Betteraves</b>	<b>Salade de pommes de terre</b>	<b>Radis</b> beurre
<b>Plat</b> 	Dos de colin	<u>Filet de dinde</u>	<u>Rôti de porc</u>	<u>Steak haché</u>	<u>Filet de poulet</u>	<u>Rôti de bœuf</u>	Poisson pané	<u>Sauté d'agneau</u>
<b>Légumes</b> 	Poêlée de légumes	<b>Céleri en cubes</b>	Flageolets	Purée de vitelotte	Petits pois	<b>Gratin de chou-fleur</b>	Haricots verts	Riz pilaf
<b>Fromage</b> 	Fromage		Fromage			Fromage	Fromage	
<b>Dessert</b> 	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Yaourt	Flan vanille	Fruit	Fruit	Mousse